قسم البساتين

نشرة ٣

إهـــــــداء ٢٠٠٥
الهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية
القاهرة

وزارة الزراعة

قسم البساتين

نشرة ثالثة

عملية حفظ البلح

طبعت بالمطبعة الأميرية بالقاهرة

ا مباشرة أو بواسطة أحد باعة الكتب) من المطبعة الأميرية ببولاق
ن قاعة المبيعات بسلاملك سراى الاسماعيلية القديمة بشارع القصر العيني

١٩١٥

وزارة الزراعة — قسم البساتين

نشـــرة ثالثة

عملية حفظ البلح

يمكن تقسيم البلح الى ثلاثة أنواع وهى :

(١) يابس .

(٢) طرى .

(٣) رطب .

البلح اليابس — يزرع البلح اليابس على الأخص فى مديرية أسوان وتترك الثمار على النخل حتى تكاد تجف . وعند قطع السباطات تنشر الثمار فى الشمس مدة أربعين يوما وبعد ذلك تخزن أو ترسل الى القاهره أو ما سواها للبيع . أما كميات البلح اليابس التى تصدر من القطر المصرى فهى قليلة جدًا .

البلح الطرى — أما الأنواع التى تزرع فى الوجهين البحرى والقبلى فأكثرها من الطرى والرطب . وأحسن مثال للبلح الطرى هو البلح العامرى الذى يكثر وجوده فى ناحيتى القرين والصالحية بمديرية الشرقيـة وبكمية قليلة فى ناحية المرج بمديرية القليوبيـة . ويقطع البلح العامرى من أمه فى بداية نضجه وينشر على طبقـة من القش أو من الحصى الصغير ليجف فى الشمس . ثم يفصل كل نوع على حدته ويوضع فى صناديق سعة الواحد منها خمسة وعشرون كيلو لتصديره الى انجلترا وغيرها . وتكاد تخرج القرين وحدها نصف محصول البلح العامرى فى القطر المصرى . وهذه الكمية كانت ترسـل برمتها الى انجلترا فى الوقت العادى . أما بلح الصالحية فلا يصلح للسفر الطويل بالنسبة للينه ولذا يصدر الى القسطنطينية وأوديسا .

ويلوح لنا أن سبب هذا التباين فى النوع يرجع الى أن البلح فى ناحية الصالحية يجفف على القش بخلاف ما هو متبع فى القرين فانه يجفف على حصى ساخن . ومع ذلك فليس بلح القرين بالغا الحد المطلوب من الجودة فان تجار انجلترا يشكون من الخسارة الفادحة التى تلحقهم فى كل عام من جراء وجود الديدان فى الثمار عند ما تصل هذه الى محل التسليم . لذلك أمتنع

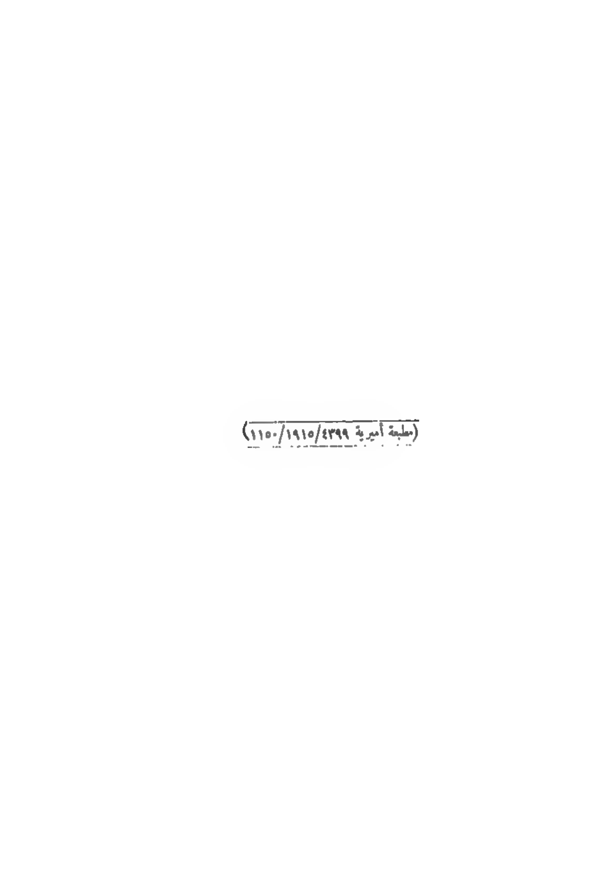
بعض المورّدين عن ابتياع اى بلح عامرى خلال هـذه السنوات الاخيرة . فاذا لم تتخذ الاحتياطات لاستئصال تلك الحشرات من البلح قبـل مبارحة القطر فيخشى من أن توقف هذه التجارة بالمرّة . وقد يكون من الناجع لتدارك هـذا الخطر تعريض الثمار لحرارة صناعية قبل وضعها فى الصناديق . و يتبع مزارعو الوجه القبلى والواحة الغربية نفس هـذه الطريقة فى البلح المعرّض لفتكات تلك الديدان اذا أريد ابقاء الثمار مدّة ليست بالقصيرة . فان حرارة الفرن تقتل بو يضات الحشرات إن كانت .

البلح الرطب — فى مصر يؤكل البلح الرطب وهو طازة أو يعمل عجوة أو كبيسا (تمرا مكبوسا) . و بالنسبة لعدم ارتفاع الأثمـان التى تدفعها الأسواق الأورو بية للبلح المكبوس اضـطر المصدّرون الى عدم المتاجرة فى هذا النوع من الفا كهة مع الخارج . ولكن اذا حفظ البلح وهو فى حالته الطبيعية كان الشك فى نجاح تجارة صادر مفيدة مع الخارج قليلا . وقد يجد المزارعون سوقا معـدّا لتصريف هذا النوع من البلح فى المدن العظيمة فى مصر فى غير أوان البلح الطازة فلا يعيرون التفاتهم الى التجار المصدّرين خلال السنين الأولى للحصول . أما تجارة تصدير البلح فى الممالك الأخرى حيث تتبع الطرق الحديثة لتطهيره وترتيبه فى الصناديق فتأتى بربح عظيم بخلاف الحال فى مصر فربحنا من هـذه التجارة ليس أ كثر ما يمكن الحصول عليه منها لأن زراعة النخيل وتهيىء التمر موكول بالمرّة الى العمال من الفلاحين . وتجرى الآن هـذه الوزارة عدّة تجارب الغرض منها حفظ البلح الرطب والبلح الطرى . وستنشر من وقت لآخر نتائج هذه التجارب وأملنا أن يكون التفات الملاك الى هـذا الموضوع أعظم من ذى قبل . أما النتائج التى حصلنا عليهـا فى تجارب نوع السـيوى والقطاوى فكانت مرضـية للغاية . والطريقة المتبعة فى ذلك هى ما يأتى :

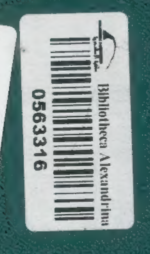
عند ما يوشك أن ينضج البلح يقطع و ينشر فى الظل على صوان أو حصر و بعد مضى يومين أو ثلاثة يجمع و يغمس فى محلول بارد من الكحول (٦٠ ٪) فتزول عنه الأوساخ التى ربمـا تكون عالقة بغلافه . ثم يوضع بعد ذلك فى المصافى لتصفية الكحول و يمكن استعمال هذا أيضا عدّة مرات اذا قطّر على القماش . و بعد أن يجف البلح الجفاف الكافى يغمر مدّة خمسة عشر دقيقة فى مزيج مركب من ٨٠ ٪ من الكحول و ١٥ ٪ من الجليسرين و ٥ ٪ من المـاء ويحفظ هذا المزيج على حرارة تتراوح درجتها بين ٦٠° — ٦٦° سنتجراد . ثم يستخرج البلح و يترك بضع دقائق حتى يجف و ينبغى وضعه فى العلب قبل أن يبرد . وقد نجحت بهذه الطريقة ثمـار السيوى ووجدت فى حالة مرضية جدّا عند مافتحت العلب بعـد شهرين من وضع البلح فيها وكان ذلك فى ٢٤ سبتمبر سنة ١٩١٤ الا أنه وجد أن غلاف البلحة كان يرتفع عن جسمها فيسودّ منظرها . وأحسن أنواع البلح للحفظ من الوجهة التجارية ما كان غلافه

رقيقا لاصقا ولحمه جافا . وقد وضع البلح القطاوى فى العلب فى ٨ ديسمبر سنة ١٩١٤ وفتحت هذه بعد مرور خمسة شهور فوجد البلح أحسن ما يكون طعما ومنظرا . و بعد أن فتحت العلب ترك البلح معرّضا للهواء مدّة أربعة شهور فلم يفقد شيئا من جودته الا أنه فقد قليلا من و زنه بالنسبة لجفافه .

أما فى التجارب الأولى فكان المزيج مركبا من ٧٠./٪ من الكحول و٣٠./٪ من الجليسرين ولكن بالنسبة لارتفاع ثمن الأخير اضطررنا الى انقاص كميته الى ١٥./٪ . و ربما أمكن التوصل فى التجارب المقبلة الى امكان انقاص كمية الجليسرين التى تستعمل لذلك الغرض ولو أن من ميزاته أنه يزيد فى جمال منظر الثمار و يقلل الكمية التى تنقص من و زنه بواسطة التبخر . ان الوقت لم يحن بعد للابانة عن حجم العلب وذكر تفصيلات أخرى تتعلق بتخزين البلح و بيعه ولكن لا بد لنا مع ذلك أن نذكر أن تكون الصناديق المعدّة للشحن مبطنة بالورق لكى تمنع البلح من أن يلصق بالجوانب و يباع لهذا الغرض ورق مخصوص أما الذين يعملون شيئا من التجارب فيمكنهم استعمال أى نوع من الورق المزيت أو المصقول . ولا بد أن يؤخذ البلح المراد حفظه من النخل مباشرة بدون غسله فى الماء والا فليغسل قبيل أو عقيب قطعه من على أمّه مباشرة .



(مطبعة أميرية ٤٣٩٩/١٩١٥/١١٥٠)


Bibliotheca Alexandrina
0563316